Avestruz marinada y trigo mote al mascarpone

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Avestruz marinado

Ceste de naranja: 1 Unidad
Salsa de soya: 10 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Tinto: 10 cc
Jengibre: 5 g
Tomillo: 5 g
Paprika: 5 g
Comino en polvo: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Fondo de Carne: 200 cc
Lomo de avestruz: 800 g
Romero: 5 g

Salsa

Manteca fría: 50 grs.
Vino Tinto: 50 cc
Jugo de la marinada:
Fondo de Carne: 200 cc

Trigo mote al mascarpone

Sal: A gusto
Trigo mote al mascarpone: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Laurel: 1 Hoja
Cebolla en brunoise: 1/2 Unidad
Caldo De Ave: 600 cc
Albahaca fresca: 6 Hojas
Ajo: 1 Diente
Romero: 1 Rama
Pimienta en grano: A gusto
Panceta: 3 Fetas

Varios

Aceite de hiervas: Cantidad necesaria
Bouquet de hiervas: Cantidad necesaria

Verduras salteadas

Hojas de Albahaca: 6 Unidades
Zanahoria blanqueada en brunoise: 15 g
Rúcula: 30 g
Sal y Pimienta: A gusto
Mascarpone: 60 grs.
Zuchinni en brunoise: 15 g
Tomate seco en juliana: 10 g
Salsa de soya: 10 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vino Tinto: 50 cc
Apio: 60 g

Preparación de la Receta

Trigo mote al mascarpone

- Coloque el trigo **mote** en remojo durante 24 horas.
- Retire y cuele.
- Machaque el *ajo* y los granos de pimienta.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con el *romero*, el *laurel* y el *ajo*.
- Añada el trigo *mote* y condimente con sal.
- Incorpore el caldo de ave y la *panceta*.
- Deje cocinar durante 1hora agregando el caldo cada tanto, primero a fuego fuerte y luego medio.
- Retire y reserve.

Avestruz marinado

- En un bowl ralle el *jengibre*.
- Añada el ceste de *naranja*, el *comino*, la *páprika*, el *ajo*, el *romero*, el vino tinto, la salsa de soja, el fondo de carne y sal.
- Incorpore la carne de avestruz y deje *marinar* durante varias horas.
- Retire y corte la carne en medallones.
- Reserve el *jugo* de la **marinada**.
- Unte un grill con aceite de oliva.
- Selle los medallones de ambos lados dejando rojo el interior.
- Retire y coloque los medallones en una placa.
- Lleve a horno y cocine a 200°C durante 10 minutos.

Salsa

- Coloque en una olla el vino tinto junto con el *jugo* de la *marinada* y el fondo de carne.
- Lleve a fuego y deje reducir.
- Incorpore la *manteca* fría y bata hasta que esta se disuelva.

Verduras salteadas

- En una olla con aceite de oliva y *manteca* saltee el zuchinni y la *zanahoria* a fuego lento.
- Incorpore el trigo *mote* y el queso mascarpone
- Mezcle.
- Incorpore las hojas de *albahaca* enteras y siga cocinando
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *rucula*, el *apio* y los tomates.
- Condimente con sal y pimienta
- Retire.

Armado

- Corte los medallones de avestruz al medio.
- Coloque en el centro de un plato el trigo *mote*.
- Sobre este un medallón y las verduras salteadas.
- Finalmente rocié con la salsa.

Presentación

- Decore con bouquet y aceite de hiervas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/avestruz-marinada-y-trigo-mote-al-mascarpone